GUARDA e CUCINA

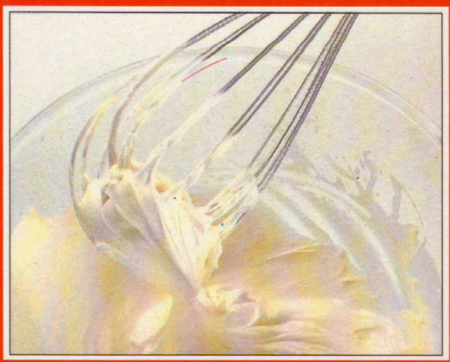
Successo a tavola, con le ricette illustrate passo dopo passo

LE CROSTATE DI FRUTTA

12











FABBRI EDITORI

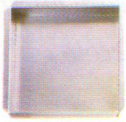
LE CROSTATE DI FRUTTA

Fichi, fragole, mirtilli, pesche, prugne, mele, noci e nocciole... è la frutta più gustosa e la più bella a vedersi quella che arricchisce queste torte, conosciute e apprezzate dai golosi di tutto il mondo. Sotto la frutta c'è una base di pasta variamente interpretata (brisée, brioche, insaporita alle nocciole) e intorno, ancora, crema pasticcera o al cioccolato, ciuffi di panna, sciroppi al liquore, perché in bocca si sciolgano frutti diversi e armonici. È facile, con l'aiuto delle sequenze, preparare questi piccoli-grandi capolavori che, grazie anche a una decorazione accurata, attenta al più piccolo particolare, riveleranno la mano dell'artista in cucina!

PIE DI FRUTTA SECCA

DOSI PER 6-8 PERSONE — PREPARAZIONE 35-40 MINUTI* — COTTURA 45-50 MINUTI**

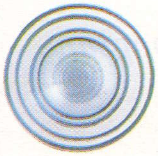
UTENSILI


stampo quadrato da 20 cm***


coltello da cucina

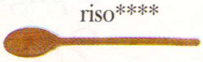

frusta


pennello


ciotole

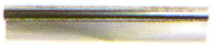
coltellino


riso****

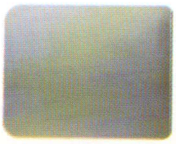

cucchiaio di legno


tegamino


matterello


alluminio

canovaccio


placca


spatola flessibile


tagliere


colino

spiedino di metallo


gratella

*** o uno stampo rotondo a bordi alti
**** o dei fagioli



Ispirata a un tipico dolce americano che prevede l'uso di noci pecan, questa pie riunisce noci, nocciole e mandorle in un ripieno saporito ed è decorata con strisce di pasta intrecciate. La forma quadrata dà infine a questo dolce un aspetto insolito.

SUGGERIMENTI UTILI

La pasta può essere preparata anche con 2 giorni di anticipo e conservata, avvolta in pellicola trasparente, in frigorifero. La pie può essere cotta anche il giorno prima e tenuta in un contenitore a chiusura ermetica.

** più 45 minuti di raffreddamento*
*** più 15 minuti di cottura per la base*

COSA COMPERARE

60 g di gherigli di noce
60 g di mandorle sgusciate
30 g di nocciole
60 g di burro
4 uova
300 g di zucchero di canna
5 ml di essenza di vaniglia
15 ml di latte
sale

Per la pasta

330 g di farina
150 g di grasso vegetale
sale

INGREDIENTI


nocciole


gherigli di noce


mandorle pelate intere


uova


farina


essenza di vaniglia


burro


zucchero di canna


latte


grasso vegetale

SEQUENZA DI LAVORO

1 PREPARAZIONE DELLA PASTA, DELLO STAMPO E COTTURA

2 PREPARAZIONE DELLA FARCITURA

3 COMPLETAMENTO E COTTURA DEL DOLCE

1 PREPARAZIONE DELLA PASTA, DELLO STAMPO E COTTURA



1 Preparare la pasta (vedi riquadro sottostante). Imburrare lo stampo e infarinarlo. Cospargere di farina la spianatoia, quindi stendere due terzi della pasta formando un quadrato di 25 cm di lato. Riporre la pasta restante in frigorifero.

2 Avvolgere la pasta sul matterello e srotolarla sullo stampo foderandolo.



Spostare la pasta con il matterello

COME PREPARARE LA PASTA PER LA PIE

Preparato tradizionalmente con grasso vegetale, è uno degli impasti più semplici e più veloci, oltre che versatile. Per ottenere una pasta più dolce, si può unire alla farina anche 1 o 2 cucchiai di zucchero a velo.

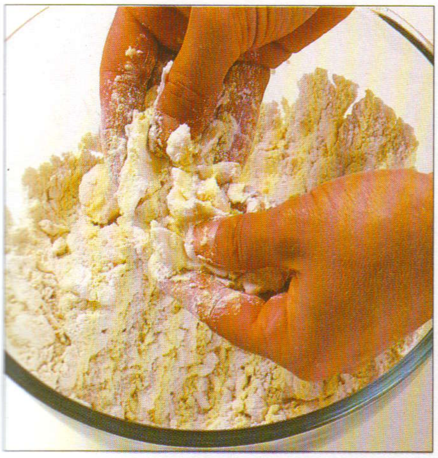


Picchiettare il setaccio facilita l'operazione

1 Setacciare la farina e il sale riunendoli in una ciotola. Unirvi il grasso.



2 Incorporare il grasso alla farina usando due coltelli, oppure utilizzare il robot da cucina.



3 Con la punta delle dita, lavorare l'impasto in modo da ottenere delle grosse briciole, sollevando e sminuzzando la pasta più volte in modo da aerarla.



4 Unire 90-100 ml di acqua fredda, un cucchiaio alla volta, e incorporarla delicatamente con una forchetta.



Lavorare poco per evitare che la pasta diventi collosa

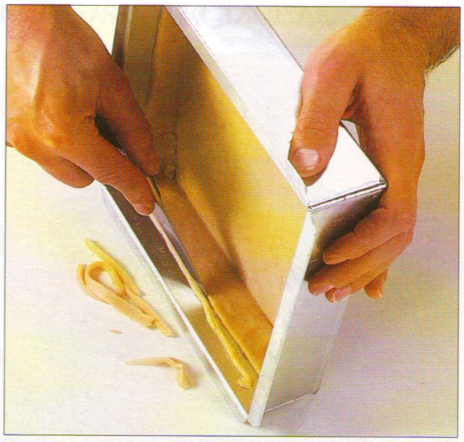
5 Quando le briciole inizieranno ad attaccarsi tra loro, premere la pasta per formare una palla, avvolgerla in pellicola trasparente e porla in frigorifero per 30 minuti.

3 Sollevare i bordi della pasta con le dita di una mano e premerla bene sul fondo e sulle pareti dello stampo con l'altra.



La pasta deve essere ben stesa negli angoli

Premere la pasta sul fondo con la punta delle dita



4 Con un coltello da cucina a lama arrotondata pareggiare i bordi della pasta all'interno dello stampo.



5 Punzecchiare il fondo di pasta con i rebbi di una forchetta per evitare che si formino bolle d'aria durante la cottura. Passare la pasta in frigorifero per circa 15 minuti. Unire i ritagli di pasta a quella avanzata, premendoli, e mettere in frigorifero. Portare il forno a 200 °C e porvi la placca.

6 Foderare la pasta stesa nello stampo con un foglio di alluminio, premendolo bene negli angoli. Riempire il fondo di riso e cuocere in forno per circa 10 minuti.





7 Sfornare, togliere il riso e l'alluminio e continuare la cottura per altri 5 minuti.

Quando la pasta è rassodata, togliere il riso e l'alluminio e terminare la cottura

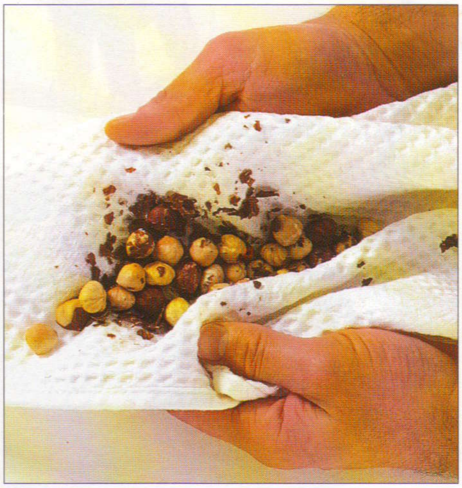


8 Lasciare raffreddare la pasta ponendo lo stampo sulla gratella. Abbassare il forno a 180 °C.

2 PREPARAZIONE DELLA FARCITURA

1 Tenere da parte un terzo delle noci e delle mandorle per la decorazione. Distribuire il resto sulla placca e tostare in forno per 8-10 minuti mescolando di tanto in tanto.



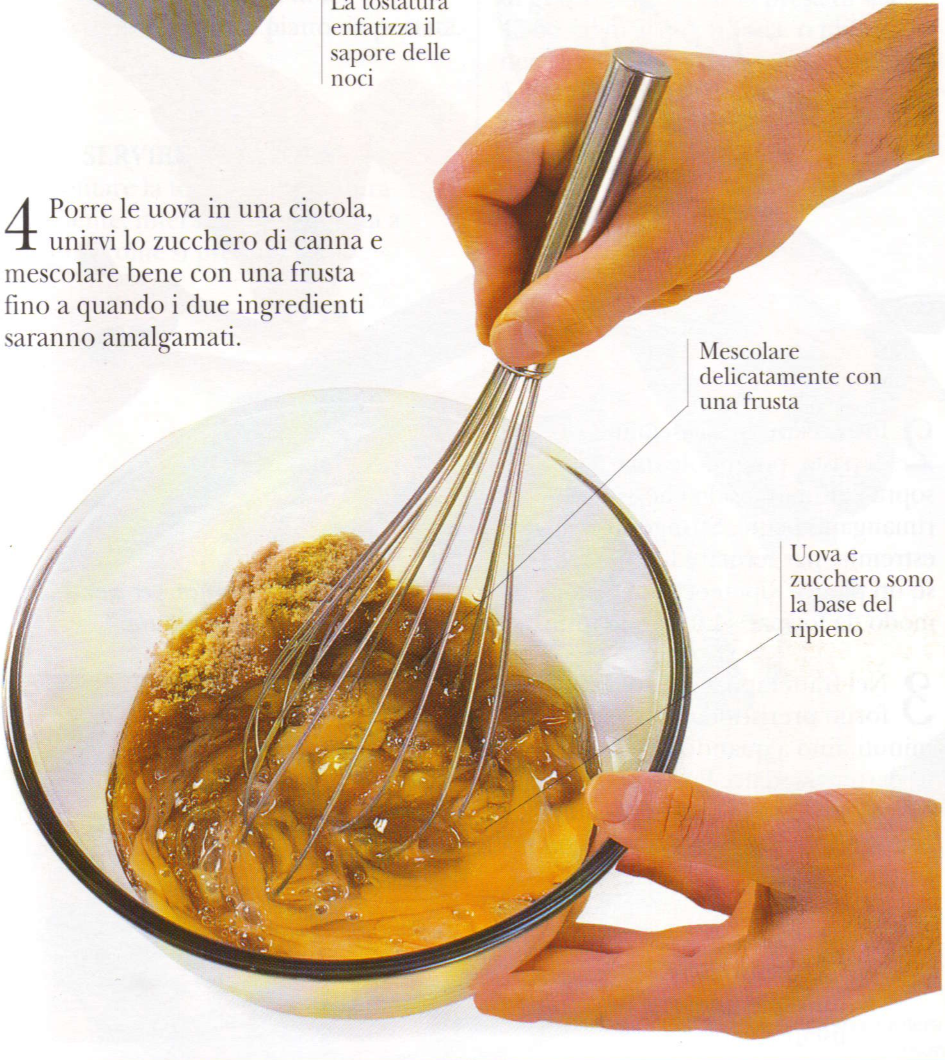


2 Tostare le nocciole per 12-15 minuti. Lasciare il forno acceso e, mentre le nocciole sono ancora calde, rimuovere la pellicina strofinandole con un canovaccio. Lasciare raffreddare.



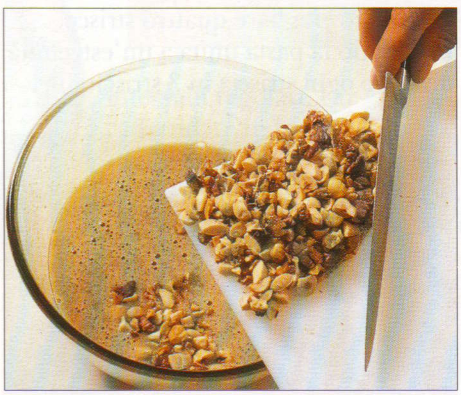
3 Con il coltello da cucina tritare grossolanamente le nocciole, le mandorle e le noci. Far fondere il burro e lasciarlo raffreddare.

4 Porre le uova in una ciotola, unirvi lo zucchero di canna e mescolare bene con una frusta fino a quando i due ingredienti saranno amalgamati.

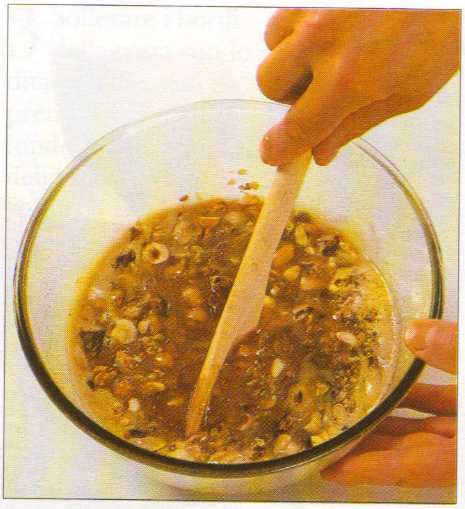




5 Unirvi l'essenza di vaniglia, una presa di sale e il burro fuso freddo, e mescolare bene.



6 Unire al composto le noci, le mandorle e le nocciole tritate.

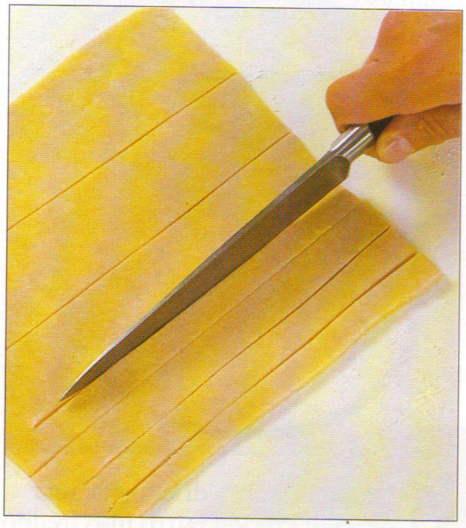


7 Con un cucchiaio di legno incorporare la frutta secca al composto di zucchero e uova.



8 Versare lentamente la farcitura sopra la pasta. Lasciar riposare mentre si preparano le trecce di pasta.

3 Completamento e cottura del dolce



1 Infarinare la spianatoia. Stendere la pasta rimasta in un quadrato di 20 cm di lato. Tagliare quattro strisce. Lasciando la pasta unita a un'estremità, dividere ogni striscia in 3 striscioline.





2 Intrecciare tre striscioline di pasta, posandole una sopra l'altra in modo che rimangano piatte. Stringere le estremità per fermare la treccia e porla su un piatto. Ripetere l'operazione in modo da formare 4 trecce in tutto.

I CONSIGLI

"Porre le trecce in frigorifero per mantenere la loro forma durante la cottura."



3 Nel frattempo, cuocere la pie in forno preriscaldato per circa 10 minuti, fino a quando il ripieno si sarà in parte rassodato. Porre una treccia lungo ogni lato della pie, premere e bagnare con il latte. Decorare con la frutta secca tenuta da parte.

4 Cuocere per 35-40 minuti, controllando la cottura con uno spiedino, che dovrebbe uscire asciutto.





5 Far raffreddare la pie a temperatura ambiente. Quando è fredda, appoggiare la gratella sulla torta, capovolgerla per togliere lo stampo, quindi girare il dolce appoggiandolo su un piatto da portata.

SERVIRE IN TAVOLA
Presentare la torta a temperatura ambiente, intera oppure tagliata a quadri, come si preferisce.

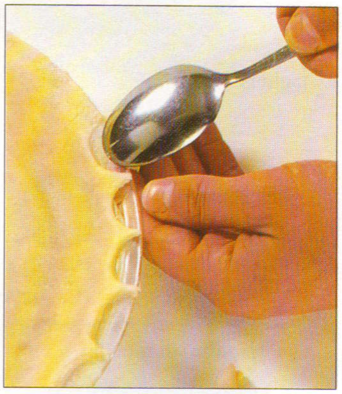
VARIANTE

PIE DI NOCI PECAN

Una variante classica, tra i dolci più tradizionali della cucina americana, dove vengono usate solo noci pecan. Il ripieno, ricco e molto dolce, richiede come accompagnamento solo una cucchiaiata di panna fresca. La scanalatura del bordo del dolce si ottiene con un cucchiaio: un metodo semplice per un risultato d'effetto.



1 Non utilizzare noci, mandorle e nocciole.
2 Preparare la pasta per la pie come indicato, usando 220 g di farina, 125 g di grasso vegetale, una presa di sale, 45-60 ml di acqua fredda, o più se necessario.
3 Far raffreddare la pasta in frigorifero per circa 30 minuti.
4 Imburrare uno stampo di 23 cm di diametro. Stendere la pasta in un disco con diametro maggiore di 5 cm rispetto allo stampo. Avvolgere la pasta sul matterello e foderare lo stampo, premendola sul fondo e sulle pareti. Con un coltello pareggiare i bordi.
5 Premere la punta arrotondata di un cucchiaio lungo il bordo della pasta, a intervalli regolari. Far raffreddare in frigorifero, quindi cuocere in forno come indicato nella ricetta principale.
6 Tritare grossolanamente le noci. Preparare la farcitura come nella ricetta principale, usando solo le noci pecan, e porla nello stampo. Distribuire sulla superficie 125 g di noci e cuocere in forno a 180 °C per 40-45 minuti. Servire a temperatura ambiente.





PIE DI RABARBARO E FRAGOLE

DOSI PER 6-8 PERSONE — PREPARAZIONE 30-35 MINUTI* — COTTURA 50-55 MINUTI

UTENSILI





L'acidulo rabarbaro, uno dei primi frutti a maturare in primavera, viene qui abbinato alle fragole per creare un intenso e piacevole contrasto di sapori. La pie, che può essere servita tiepida o a temperatura ambiente, è ottima accompagnata con panna montata o gelato di crema.

SUGGERIMENTI UTILI

La pasta per la pie può essere preparata fino a un massimo di 2 giorni prima, quindi conservata in frigorifero avvolta in pellicola trasparente. La pie deve essere consumata subito dopo la cottura per conservare intatto il suo profumo.

** più 1 ora di raffreddamento*

COSA COMPERARE

1 kg di rabarbaro
400 g di fragole
1 arancia
250 g di zucchero semolato
30 g di farina
20 g di burro, sale

Per la pasta

350 g di farina
30 g di zucchero
150 g di grasso vegetale, sale

Per la glassa

15 ml di latte
1 cucchiaio di zucchero

INGREDIENTI



SEQUENZA DI LAVORO

1 PREPARAZIONE DELLA PASTA E DELLA TORTIERA

2 PREPARAZIONE E USO DELLA FARCITURA

3 COPERTURA, DECORAZIONE E COTTURA

1 PREPARAZIONE DELLA PASTA E DELLA TORTIERA



1 Preparare la pasta lavorando con le mani la farina, una presa di sale, lo zucchero e il grasso, in modo da ottenere un impasto a grosse briciole, unire 100 ml di acqua fredda, impastare e lasciare riposare in frigorifero per circa 30 minuti, quindi stenderlo formando 2 dischi.



2 Avvolgere un disco sul matterello e srotolarlo sulla tortiera per foderarla. Tenendo i lembi della pasta con una mano, premerla bene sul fondo e sulle pareti della tortiera.

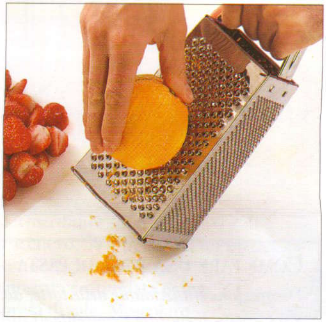


3 Pareggiare i bordi di pasta con un coltello, tenendo da parte i ritagli. Porre in frigorifero la pasta per circa 15 minuti.

2 PREPARAZIONE E USO DELLA FARCITURA

1 Mondare le radici di rabarbaro, lavarle e lasciarle scolare. Prendere 2 o 3 radici alla volta e tagliarle a fettine diagonali. Mondare le fragole e lavarle. Tagliarle a metà o a quarti, a seconda delle dimensioni.





2 Con la grattugia, usando la parte a fori medi, grattugiare la scorza dell'arancia su un foglio di carta forno.



3 In una ciotola unire rabarbaro, scorza d'arancia, zucchero, sale e farina, e mescolare bene. Aggiungervi le fragole e mescolare ancora.

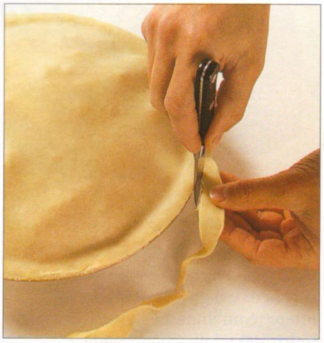
4 Distribuire la farcitura nella tortiera, formando una leggera cupola al centro. Tagliare il burro a piccoli pezzetti e distribuirli sul ripieno.



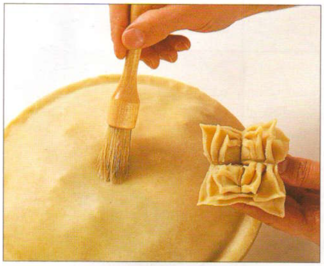
3 COPERTURA, DECORAZIONE E COTTURA



1 Inumidire i bordi della pasta con acqua, quindi appoggiarvi sopra, aiutandosi con il matterello, il secondo disco di pasta.



2 Con un coltellino pareggiare i bordi delle due sfoglie, quindi premerli delicatamente per sigillarli.



3 Preparare una rosa con i ritagli di pasta tenuti da parte (vedi riquadro sottostante). Bagnare con poca acqua il centro della torta e appoggiarvi la rosa.

4 Con un coltellino praticare dei tagli equidistanti per permettere la fuoriuscita del vapore durante la cottura.



COME FARE UNA ROSA DI PASTA

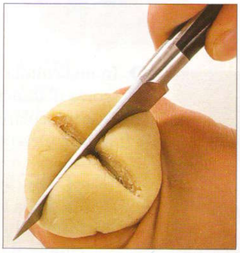
Decorazione tradizionale delle torte, dolci e salate, che prevedono un "coperchio" di pasta, è semplice da preparare e consente di utilizzare eventuali ritagli.



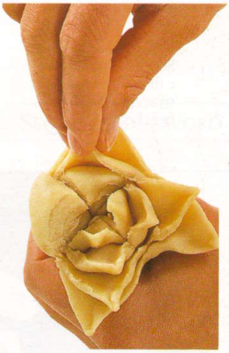
1 Stendere la pasta in un rettangolo di 7,5 x 30 cm. Infarinarlo, tagliarlo in 4 quadrati e porre questi ultimi uno sopra l'altro.



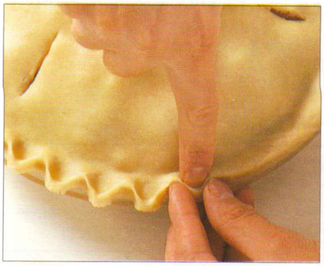
2 Con le mani dare ai quattro quadrati di pasta forma rotonda, piegandoli verso il basso.



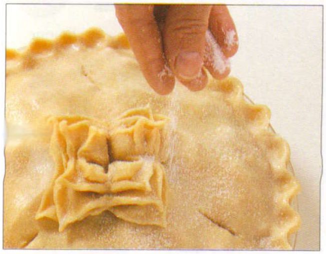
3 Incidere profondamente la superficie della palla di pasta con un coltellino, formando una croce.



4 Aprire gli strati di pasta incisi in modo da formare i petali della rosa. Tagliare ed eliminare la parte inferiore di pasta.



5 Per formare lungo i bordi della pasta una scanalatura regolare, premere con l'indice di una mano verso l'esterno, e con l'indice e il pollice dell'altra verso l'interno.





Lo spiedino di metallo permette di controllare la cottura

6 Pennellare la superficie del dolce con poco latte e distribuirvi lo zucchero. Far raffreddare in frigorifero per circa 15 minuti. Nel frattempo, scaldare il forno a 220 °C, ponendovi anche la placca.

7 Porre la pie sulla placca e cuocerla in forno per 20 minuti. Ridurre la temperatura a 180 °C e continuare la cottura per 30-35 minuti fino a quando il rabarbaro sarà tenero e la superficie ben dorata. Trasferire il dolce su una gratella e lasciare raffreddare.

La rosa di pasta è una decorazione a effetto



SERVIRE IN TAVOLA
Trasferire la tortiera su un piatto da portata. Tagliare la torta a fette e servirla in tavola calda o a temperatura ambiente.

VARIANTE

PIE DI MELE TRADIZIONALE

Servita calda, questa pie classica è ottima con una cucchiaiata di panna montata.



1 Non utilizzare il rabarbaro, le fragole e l'arancia. Preparare la pasta e foderare la tortiera come indicato. Far raffreddare in frigorifero.

2 Pelare 1 kg di mele acidule, privarle del picciolo, tagliarle a metà ed eliminare il torsolo. Porre ogni metà di mela sul tagliere e affettarla finemente. Trasferire tutte le fette di mela in una ciotola e cospargerle di succo di limone.

3 Distribuire sulle mele 100 g di zucchero, 30 g di farina, un pizzico di cannella, uno di noce moscata grattugiata e una presa di sale. Mescolare bene. Assaggiare le mele, unire più zucchero o spezie, a piacere. Distribuire il ripieno nella tortiera.



4 Stendere la pasta rimanente e coprire la pie. Incidere una croce al centro della superficie del dolce. Rivoltare la punta di ogni triangolo in modo da rivelare il ripieno. Incidere la superficie e scanalare i bordi. Stendere i ritagli di pasta per ottenere una striscia lunga circa 50 cm. Tagliarla a metà nel senso della lunghezza, spennellare la superficie della pie di acqua fredda e distribuirvi le listerelle di pasta ottenendo una decorazione a onde. Cuocere in forno e servire calda.

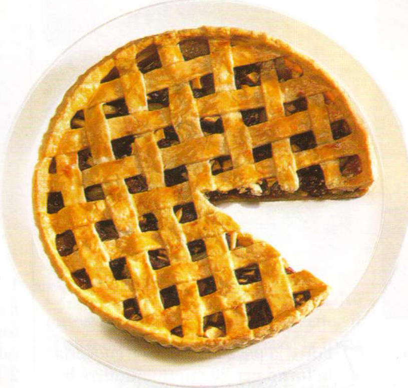
CROSTATA SPEZIATA

DOSI PER 6 PERSONE — PREPARAZIONE 40-45 MINUTI* — COTTURA 40-45 MINUTI

UTENSILI



** o 2 coltelli a lama arrotondata



Una preparazione di derivazione anglosassone, che prevede l'uso del mincemeat, una mistura di frutta secca, grasso animale e spezie, che un tempo veniva usata per conservare la carne. In questa variante, alla frutta secca tradizionalmente utilizzata viene unita frutta fresca, dando vita a una farcitura deliziosa.

* *più 1 ora di raffreddamento*

COSA COMPERARE

1 mela Granny Smith
1 limone
200 g di uva, meglio se senza semi
20 g di scorza d'arancia candita, tritata
20 g di mandorle a lamelle
cannella, noce moscata e spezie commiste
90 g di uva passa
90 g di uva sultanina
100 g di zucchero di canna
50 ml di whisky
burro al whisky (facoltativo, vedi riquadro a pag. 10)
Per la pasta
350 g di farina
30 g di zucchero semolato
60 g di grasso vegetale
90 g di burro, più quello per lo stampo
1 uovo
sale

INGREDIENTI



SEQUENZA DI LAVORO

1 PREPARAZIONE DELLA PASTA E DELLO STAMPO

2 PREPARAZIONE DEL RIPIENO E COTTURA DEL DOLCE

1 PREPARAZIONE DELLA PASTA E DELLO STAMPO



1 Con gli ingredienti indicati per la pasta, fare un impasto omogeneo, poi avvolgerlo a palla e raffreddarlo in frigorifero per 30 minuti. Imburrare e infarinare lo stampo e stendere due terzi della pasta, riponendo la restante in frigo. Portare la pasta sullo stampo dopo averla avvolta sul matterello.

Se appoggiata delicatamente, la pasta non verrà tagliata dal bordo



2 Tenere sollevato un bordo con una mano e con l'altra premere bene la pasta sul fondo e sulle pareti dello stampo, tenendo in corrispondenza di queste ultime uno strato più spesso.

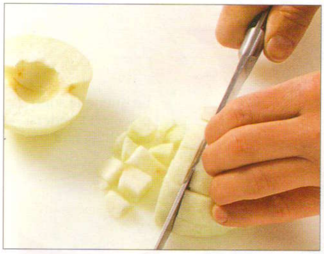


3 Passare il mattarello sul bordo dello stampo, in modo da staccare la pasta in eccesso. Unire i ritagli di pasta a quella non ancora stesa.

4 Con i pollici premere bene la pasta per aumentare l'altezza dei bordi di pasta. Lasciare riposare in frigorifero per 15 minuti. Nel frattempo preparare il ripieno.



2 PREPARAZIONE DEL RIPIENO E COTTURA DEL DOLCE



1 Pelare la mela privandola del picciolo. Tagliarla a metà, eliminare il torsolo e affettarla orizzontalmente. Tagliare le fettine di mela nel senso della lunghezza, quindi riunire le fettine e tagliarle trasversalmente a cubetti.

Il succo di limone profuma il ripieno



2 Grattugiare la scorza di limone raccogliendola su un foglio di carta forno. Tagliare il limone a metà e spremerne il succo. Dividere gli acini d'uva a metà.





Il whisky dà più sapore alla frutta

3 Mescolare mela, uva fresca, scorza e succo di limone, scorza d'arancia candita, mandorle, cannella, noce moscata e spezie commiste, tutte finemente macinate, i due tipi di uvetta, zucchero e whisky.

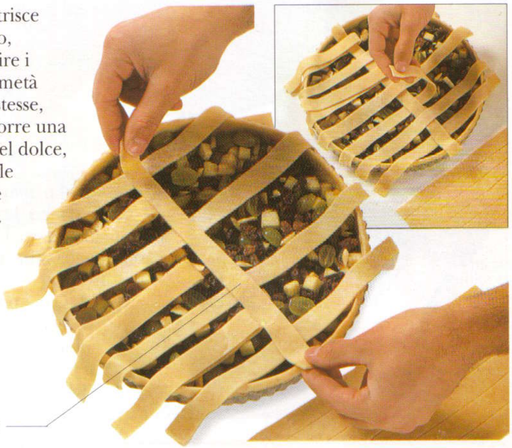
4 Distribuire il ripieno sulla pasta e premere delicatamente con il dorso del cucchiaio.



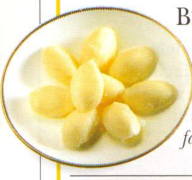


5 Montare leggermente l'uovo con una presa di sale. Stendere la pasta rimasta e dividerla in modo da ottenere 14 striscioline.

6 Distribuire 7 strisce sopra il ripieno, lasciando fuoriuscire i bordi, e ripiegare metà delle strisce su se stesse, una sì e una no. Porre una striscia al centro del dolce, in senso inverso alle altre, e stendere le listarelle ripiegate.



Non tendere le strisce di pasta



BURRO AL WHISKY

Un accompagnamento ricco e profumato, che enfatizza il sapore del dolce ed è estremamente facile da preparare.

DOSI PER 8 PERSONE

PREPARAZIONE 15 MINUTI

RAFFREDDAMENTO 1-2 ORE

COSA COMPERARE

125 g di burro
100 g di zucchero
60 ml di whisky

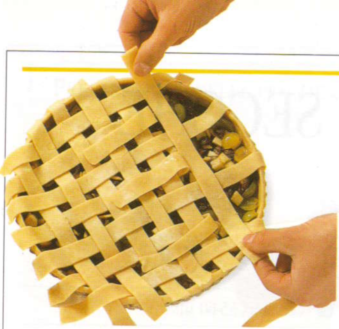


1 Con la frusta elettrica lavorare il burro riducendolo a una crema. Unirvi lo zucchero e continuare a lavorare per 2-3 minuti. Incorporarvi il whisky, poco alla volta, e far raffreddare in frigorifero per 1-2 ore.



Le quenelle sono piacevoli a vedersi e facili da fare

2 Usando 2 cucchiai formare delle quenelle. Porle in un piatto da portata.





7 Porre la nona striscia a circa 2 cm dall'ottava. Continuare fino a quando metà della superficie sarà pronta. Girare lo stampo e ripetere l'operazione con l'altra metà.

8 Spennellare le estremità delle strisce di pasta con acqua fredda. Con la punta delle dita sigillare bene i bordi delle strisce. Pennellare le strisce con l'uovo sbattuto.

9 Porre in frigorifero per circa 15 minuti. Portare il forno a 180 °C e porvi la placca. Togliere la placca, posarvi sopra lo stampo e rimetterla in forno. Cuocere il dolce per 40-45 minuti, quindi controllare la cottura con lo spiedino di metallo. Sfornare e lasciar intiepidire sulla gratella; rimuovere il bordo dello stampo.



Il bordo si stacca più facilmente se lo stampo è appoggiato su una ciotola



La decorazione lascia intravedere la farcitura

SERVIRE IN TAVOLA
Far scivolare la torta su un piatto da portata, tagliarla a fette e servirla con il burro al whisky, a piacere.

V A R I A N T E

CROSTATA DELLA FESTA

Una variante ricca, dove la frutta fresca viene completamente sostituita da quella secca.



1 Non usare mele e uva. Preparare, far raffreddare la pasta e foderare lo stampo come descritto. Grattugiare la scorza di limone e spremere il succo.
2 Tritare 100 g l'uno di fichi, datteri e albicocche secche. Unire in una ciotola la frutta tritata, l'uva passa, l'uvetta sultanina, scorza e succo di limone, mandorle, spezie, zucchero e whisky. Mescolare bene quindi distribuire il ripieno sulla pasta. Bagnare di acqua fredda i bordi dello stampo. Stendere la pasta rimasta in modo da ottenere un disco di 28 cm di diametro. Ripiegare la pasta prima a metà, poi ancora a metà.
3 Incidere diagonalmente la pasta: in questo modo si formeranno tagli a V molto decorativi.
4 Avvolgere il disco di pasta sul matterello e appoggiarlo sopra il ripieno.



Passare il matterello sul bordo di pasta per pareggiarlo, sigillare i bordi e spennellare la superficie di uovo sbattuto. Far riposare in frigorifero, poi cuocere in forno e servire come indicato.

SUGGERIMENTI UTILI

La farcitura può essere preparata anche 2 settimane prima e conservata in frigorifero, ben coperta. La pasta può essere preparata fino a un massimo di 2 giorni prima e conservata in frigorifero. Completare la torta e cuocerla non più di 8 ore prima di servirla.

Crostata di pesche secche

Croustade Gasconne aux Pêches

Dosi per 6-8 persone | Preparazione 35-40 minuti* | Cottura 55-60 minuti

Utensili







Nella parte sud-occidentale della Francia è molta diffusa la consuetudine di consumare frutta secca da sola o come ingrediente di numerose ricette. In questo dolce, adattissimo ai mesi invernali, le pesche secche, profumate con un liquore anch'esso alla pesca, sono disposte a più strati in un involucro di pasta che viene chiamato "croustade". Il sorbetto al limone è un accompagnamento ideale.

Ingredienti



** o Cognac

Suggerimenti utili

La pasta può essere preparata anche 2 giorni prima e conservata in frigorifero avvolta in pellicola trasparente. Il ripieno può essere preparato 1-2 giorni prima, purché conservato in frigorifero. Preparare e cuocere la torta non più di 8 ore prima di servirla.

** più 2-3 ore di riposo e 30 minuti di raffreddamento*

Cosa comperare

250 g di pesche secche
225 g di zucchero semolato
succo di 1/2 limone
30 ml di liquore di pesca
30 g di burro
Per la pasta brisée
375 g di farina, o più se necessaria
175 g di burro, più quello per lo stampo
1 uovo, 2 tuorli
sale

Sequenza di lavoro

1 Preparazione delle pesche e della pasta

2 Cottura delle pesche e completamento del dolce

1 PREPARAZIONE DELLE PESCHE E DELLA PASTA

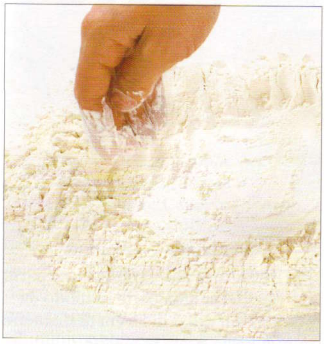






1 Porre le pesche secche sul tagliere. Con il coltello da cucina ridurre le pesche a pezzetti e porli in una ciotola di medie dimensioni.

2 Versare acqua bollente in quantità sufficiente a coprire le pesche. Lasciarle a bagno per 2-3 ore e, nel frattempo, preparare la pasta brisée.







3 Setacciare la farina sulla superficie da lavoro e fare al centro la fontana.

4 Battere il burro con il matterello per ammorbidirlo. Porre burro, sale, uovo e tuorli nella fontana. Con la punta delle dita amalgamare bene il tutto.





7 Infarinare la spianatoia e lavorare la pasta stendendola e poi raccogliendola nuovamente. Ripetere l'operazione fino a quando la pasta sarà omogenea e si staccherà dalla spianatoia. Darle la forma di una palla e coprirla.



5 Raccogliere col raschietto la farina sulla spianatoia e incorporarla al resto degli ingredienti, lavorandola fino a formare delle briciole.

6 Se la pasta fosse troppo asciutta, unirvi 1-2 cucchiai di acqua fredda. Premere la pasta in modo da formare una palla.

2 COTTURA DELLE PESCHE E COMPLETAMENTO DEL DOLCE



1 Scolare le pesche tenendo da parte il liquido di ammollo. Tritare grossolanamente le pesche.



2 Versare 200 g di zucchero in un tegame. Unirvi il liquido di ammollo delle pesche e far cuocere fino a quando lo zucchero sarà sciolto. Unirvi le pesche e acqua a sufficienza per coprirle. Portare lentamente a bollore e far cuocere per 20-25 minuti.



Scolare le pesche in un colino

3 Scolare le pesche e versarle in una ciotola. Unirvi il succo di limone e il liquore di pesca. Imburrare lo stampo.

4 Infarinare leggermente la spianatoia e stendere un terzo della pasta in modo da ottenere un disco di 37 cm di diametro. Avvolgere la pasta attorno al matterello e spostarla sopra lo stampo. Farla aderire bene al fondo e alle pareti dello stampo tenendone sollevato il bordo con una mano e premendo con l'altra. Distribuirvi un terzo della farcitura in uno strato uniforme.



Sollevare la pasta delicatamente



5 Dividere la pasta rimasta in 3 parti. Stenderne una parte in modo da ottenere un disco di 25 cm di diametro, quindi porlo sopra le pesche.



6 Distribuire metà delle pesche rimaste, quindi coprire con un secondo disco di 25 cm. Formare un terzo strato di frutta e pennellare d'acqua la pasta che riveste le pareti sullo stampo.

7 Stendere la pasta rimasta ottenendone un disco da 25 cm di diametro. Con il tagliapasta staccare dei petali di pasta vicino al bordo a intervalli regolari.





8 Sollevare delicatamente l'ultimo disco di pasta e disporlo sulle pesche. Al centro sistemare i petali di pasta a corona. Con il coltellino pareggiare i bordi. Porre in frigorifero per 30 minuti. Scaldare il forno a 190 °C e porvi la placca.



Eliminare la pasta eccedente in modo da avere un bordo perfetto

I "petali" sono intervallati regolarmente





9 Cospargere la superficie del dolce con lo zucchero rimasto e fiocchetti di burro. Cuocere in forno, ponendo lo stampo sulla placca, per 55-60 minuti, fino a quando lo spiedino di legno infilato al centro del dolce non uscirà asciutto. Se il dolce si dora troppo velocemente, coprirlo con alluminio e abbassare il forno a 180 °C.

10 Sfornare la crostata di pesche su una gratella e farla intiepidire. Togliere le pareti dello stampo e fare raffreddare completamente.

SERVIRE IN TAVOLA
Far scivolare la crostata su un piatto da portata, tagliarla a fette e servirla a temperatura ambiente.



Lo zucchero cotto dà un tocco rustico

I "petali" rivelano la farcitura alla pesca



VARIANTE

CROSTATA MULTISTRATO DI PRUGNE

In questa deliziosa torta, le prugne secche sostituiscono le pesche e vengono lasciate ad ammorbidire nell'Armagnac, la versione morbida e vellutata del Cognac che viene preparata in Guascogna.



1 Non utilizzare pesche essiccate, succo di limone e liquore di pesca.
2 Preparare la pasta brisée e farla riposare.
3 Tagliare a metà 500 g di prugne denocciolate e porle in una ciotola media. Se le prugne fossero molto secche, lasciarle a mollo prima nell'acqua bollente, per 15 minuti, quindi scolarle. Unirvi 2 cucchiai di Armagnac e un cucchiaio di zucchero, e mescolare bene il tutto.
4 Stendere la pasta in 4 dischi e alternare nello stampo 3 strati di pasta e 2 di ripieno. Tagliare con un tagliapasta 3 fiori a intervalli regolari, quindi completare con l'ultimo strato di prugne e l'ultimo disco di pasta, pareggiare i bordi e tenere da parte i ritagli.
5 Bagnare l'estremità dei petali dei fiori di pasta con poca acqua fredda e appoggiarli sulla superficie del dolce. Stendere anche gli avanzi per ottenere altri fiori. Cuocere in forno come indicato.
6 Servire la torta già tagliata, accompagnata, se si vuole, con crema pasticcera o gelato alla vaniglia.

Torta di fichi e vino cotto

Dosi per 6-8 persone | Preparazione 25-30 minuti* | Cottura 15-20 minuti

Utensili





I fichi freschi, con la polpa rosso acceso e il loro inebriante sapore, necessitano solamente dei trattamenti più semplici, come la cottura nello sciroppo al vino proposta in questa ricetta.

** più 1 ora e 15 minuti di raffreddamento*

Cosa comperare

500 g di fichi neri
500 ml di vino rosso secco
1 arancia, 1 limone
noce moscata
100 g di zucchero semolato
1 pezzetto di cannella
2 chiodi di garofano
1 cucchiaino di pepe in grani

Per la pasta

125 g di farina
45 g di farina di granturco
75 g di burro, più quello per la placca e lo stampo
1 uovo, 50 g di zucchero
sale

Per la crema

250 ml di latte
1/2 baccello di vaniglia
3 tuorli
50 g di zucchero semolato
30 g di farina, 10 g di burro
100 ml di panna

Ingredienti



** o 2,5 ml di essenza di vaniglia

Sequenza di lavoro

1 Preparazione della pasta, dello stampo e cottura della pasta

2 Preparazione della crema

3 Preparazione dello sciroppo, cottura dei fichi e completamento

1 PREPARAZIONE DELLA PASTA, DELLO STAMPO E COTTURA DELLA PASTA







Con il raschietto raccogliere tutti gli ingredienti

1 Setacciare la farina sulla spianatoia, unirvi anche la farina di granturco e fare la fontana. Schiacciare il burro con il matterello per ammorbidirlo.

2 Sgusciare e sbattere l'uovo. Porre nella fontana burro, uovo, zucchero e una presa di sale e, con la punta delle dita, incorporare bene.

3 Raccogliere anche la farina sulla spianatoia e unirla al resto. Lavorare il tutto fino a formare delle grosse briciole e dare alla pasta la forma di una palla. Se l'impasto dovesse risultare colloso, unire altra farina.



Lavorare la pasta con la palma della mano

4 Infarinare la spianatoia. Lavorare la pasta allontanandola con la palma della mano e raccogliendola nuovamente. Quando la pasta sarà ben omogenea, raccoglierla a palla, avvolgerla in pellicola trasparente e porla in frigorifero per 30 minuti circa.

5 Porre lo stampo sulla placca e imburrare entrambi. Stendere la pasta ottenendo un disco di 28 cm di diametro, quindi avvolgerlo sul mattarello e appoggiarlo sullo stampo.





6 Sollevare delicatamente il bordo di pasta con una mano e con l'altra premere la pasta sul fondo e sulle pareti dello stampo. Ripiegare all'interno la pasta in eccesso in modo da formare un bordo più spesso, quindi porre in frigorifero per circa 15 minuti. Portare il forno a 190 °C.

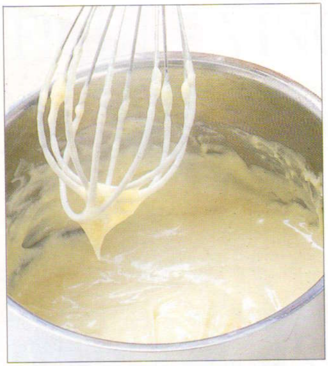


Lo stampo da flan è il più adatto per questa preparazione

7 Cuocere la pasta nel forno preriscaldato per 15-20 minuti, fino a quando sarà dorata. Porre lo stampo su una gratella e far raffreddare.

2 PREPARAZIONE DELLA CREMA







1 Spezzettare il baccello di vaniglia. Portare a bollore in un tegame dal fondo pesante il latte con la vaniglia. Togliere dal fuoco, coprire e lasciare riposare per 10-15 minuti. Sbattere i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso e incorporarvi la farina e il latte caldo, versandolo a filo. Portare a ebollizione, sempre mescolando.

I CONSIGLI

"Lasciar sobbollire la crema permette di portare a completa cottura la farina."

2 Abbassare la fiamma e lasciar cuocere, mescolando, per 2 minuti. Togliere dal fuoco; eliminare il baccello (in alternativa profumare con l'essenza di vaniglia). Versare in una ciotola, passare del burro sulla superficie, per evitare che si formi la pellicola, e raffreddare per 30 minuti.

!ATTENZIONE!

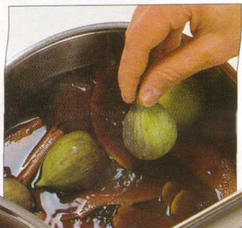
Se si formassero dei grumi, togliere dal fuoco e mescolare con la frusta.

3 Versare la panna in una ciotola ben fredda e montarla con la frusta, coprire con pellicola trasparente e far raffreddare. Incorporare la panna alla crema fredda, mescolando bene con movimento costante dal basso verso l'alto. Coprire e porre in frigorifero.

3 PREPARAZIONE DELLO SCIROPPO, COTTURA DEI FICHI E COMPLETAMENTO







1 Mondare i fichi e punzecchiarli con i rebbi di una forchetta in modo che lo sciroppo possa penetrare all'interno.

2 Pulire e tagliare la scorza degli agrumi. Spezzettare con il matterello la noce moscata dopo averla posta in un sacchetto di plastica. Sistemare la scorza e la noce moscata in un tegame con lo zucchero, le spezie e il pepe. Aggiungere il vino e portare a ebollizione, quindi unire i fichi.





3 Incoperchiare e far cuocere per circa 5 minuti, fino a quando i fichi saranno teneri. Togliere i fichi dal liquido di cottura, scolandoli, e farli raffreddare. Continuare la cottura del vino per circa 30 minuti, fino a quando si sarà ridotto a 125 ml di prodotto.

4 Staccare i piccioli dai fichi e tagliarli a quarti, lasciandoli però uniti a un'estremità. Porre la base di pasta sul piatto da portata.



5 Distribuire la crema sulla pasta, quindi disporvi i fichi in cerchi concentrici, aprendoli leggermente. Versare poco vino cotto sui fichi.

SERVIRE IN TAVOLA
Poco prima di servire, distribuire sulla torta il vino cotto rimasto. Servire la torta a temperatura ambiente, tagliata a fette.

Lo sciroppo di vino dà una calda nota di colore

I fichi cotti sono morbidi e profumati



V A R I A N T E

TARTELLETTE CON FICHI E VINO COTTO

Una versione simile alla precedente, solo in miniatura, per una preparazione di piccola pasticceria.



1 Preparare la pasta e porla in frigorifero. Imburrare la placca del forno e infarinare la spianatoia. Con le mani stendere la pasta e arrotolarla in modo da formare dei cilindri di circa 3 cm di lunghezza. Tagliare i cilindri in 6 pezzetti e dare a ogni pezzo la forma di una pallina, quindi stenderla in modo da ottenere un piccolo disco di 12 cm di diametro.
2 Porre i dischi sulla placca imburrata, formando a mano a mano un bordo piuttosto alto. Porre in frigorifero per circa 15 minuti, quindi cuocere in forno per 12-15 minuti e far raffreddare su una gratella.
3 Preparare la crema pasticcera e lo sciroppo al vino cotto. Trasferire i dischi di pasta in piatti individuali e distribuirvi la crema pasticcera.
4 Non cuocere i fichi, ma tagliarli a fettine sottili e disporli sulle tartellette in modo da formare un fiore leggermente sovrapposto.
5 Spennellare i fichi di sciroppo e servire, accompagnando con lo sciroppo rimasto.

SUGGERIMENTI UTILI

La pasta può essere preparata anche 2 giorni prima e conservata in frigorifero; la si può cuocere anche 8 ore prima di servire il dolce, mentre i fichi e la crema vanno preparati al massimo 2 ore prima. La torta deve essere montata poco prima del consumo.

CROSTATA DI FRAGOLE E LAMPONI

Dosi per 6-8 persone | Preparazione 35-40 minuti* | Cottura 30-35 minuti

Utensili



** si può usare anche un'impastatrice
*** o un frullatore



In questa proposta, la pasta della crostata viene arricchita con nocciole tritate, che le danno consistenza e sapore, mentre i rossi frutti di bosco sono decorati con panna montata profumata al Marsala.

Suggerimenti utili

La pasta può essere preparata anche con 2 giorni d'anticipo e conservata in frigorifero oppure congelata. La base di pasta può anche essere cotta 6-8 ore. Montare la torta al massimo 2 ore prima di servire.

** più 45 minuti di raffreddamento*

Cosa comperare
250 ml di panna
45-60 g di zucchero a velo
30 ml di Marsala
300 g di fragole
150 g di lamponi
Per la pasta alle nocciole
125 g di nocciole
75 g di zucchero semolato
125 g di farina, o più se necessaria
125 g di burro, più quello per la tortiera
1 uovo

Ingredienti



Sequenza di lavoro

1 PREPARAZIONE DELLA PASTA ALLE NOCCIOLE

2 COTTURA DELLA PASTA

3 COMPLETAMENTO DEL DOLCE

1 PREPARAZIONE DELLA PASTA ALLE NOCCIOLE



1 Tostare le nocciole e pelarle (vedi riquadro a destra). Tenere da parte 8 nocciole per la guarnizione. Nel robot da cucina tritare le nocciole restanti, unendovi anche lo zucchero, fino a ottenere una polvere molto fine. In alternativa, usare il frullatore.

!ATTENZIONE!
Non lavorare troppo le nocciole per evitare di formare un composto oleoso.

COME TOSTARE E PELARE LE NOCCIOLE

Tostare le nocciole ne enfatizza il sapore, conferisce loro una piacevole consistenza croccante e permette inoltre di pelarle più facilmente.

La pellicina delle nocciole si staccherà velocemente dopo averle tostate



1 Portare il forno a 180 °C, quindi disporre le nocciole sulla placca e passarle in forno per 12-15 minuti, mescolando di tanto in tanto.



2 Mentre le nocciole sono ancora calde, passarle con un canovaccio piuttosto ruvido per eliminare la pellicina.



2 Setacciare la farina sulla spianatoia, unirvi le nocciole, quindi fare la fontana.

3 Tagliare il burro a pezzetti e versarli nel centro della fontana.



4 Unirvi anche l'uovo sgusciato e lavorare il tutto con la punta delle dita, per amalgamare gli ingredienti.



Burro, uova e zucchero vanno lavorati con le mani



5 Raccogliere anche l'impasto rimasto sulla spianatoia usando il raschietto apposito, e continuare a lavorare fino a formare delle grosse briciole.



6 Continuare a lavorare l'impasto in modo che le briciole comincino a unirsi tra loro, e formare una palla.



7 Infarinare leggermente la superficie da lavoro, quindi lavorare l'impasto stendendolo con la palma della mano. Continuare l'operazione fino a quando la pasta si staccherà facilmente. Raccoglierla a palla, avvolgerla in pellicola trasparente e lasciarla riposare per 30 minuti.



2 COTTURA DELLA PASTA

1 Portare il forno a 180 °C. Spennellare il fondo dello stampo di burro fuso.





2 Con il dorso del cucchiaio, oppure con la palma della mano, stendere la pasta formando uno strato uniforme.



3 Far riposare la pasta in frigorifero per almeno 15 minuti, quindi cuocerla nel forno preriscaldato per 30-35 minuti, fino a quando sarà dorata.

I CONSIGLI

"La pasta dorata enfatizza ancor più il sapore delle nocciole."



4 Appoggiare la tortiera su una ciotola e staccare il fondo, quindi far riposare la crosta di pasta dopo averla posta su un piatto da portata.

3 COMPLETAMENTO DEL DOLCE



1 Montare la panna in una ciotola ben fredda usando la frusta.



I profumi vengono uniti quando la panna non è del tutto montata

2 Unirvi lo zucchero a velo e il Marsala. Continuare a montare fino a quando la panna formerà dei ciuffetti ben sodi.

La ciotola ben fredda permette di montare più velocemente la panna

3 Mondare i lamponi e le fragole, quindi lavarli velocemente in acqua fredda corrente.



Il picciolo verde e umido è indice di freschezza

Usare la punta del coltellino per mondare le fragole



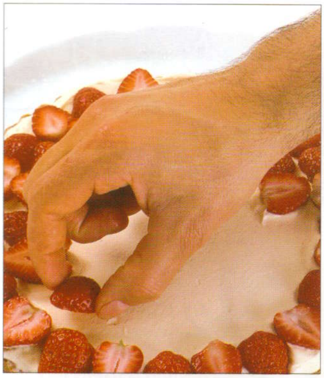
4 Con un coltellino tagliare le fragole a metà o a quarti, a seconda delle dimensioni.



5 Con il coltello a spatola distribuire due terzi della panna sulla base di pasta fredda.

!ATTENZIONE!

Lasciare a bagno le fragole le rende molli, quindi lavarle velocemente.





La tasca da pasticcere va arrotolata attorno al pollice per controllare la fuoriuscita di panna

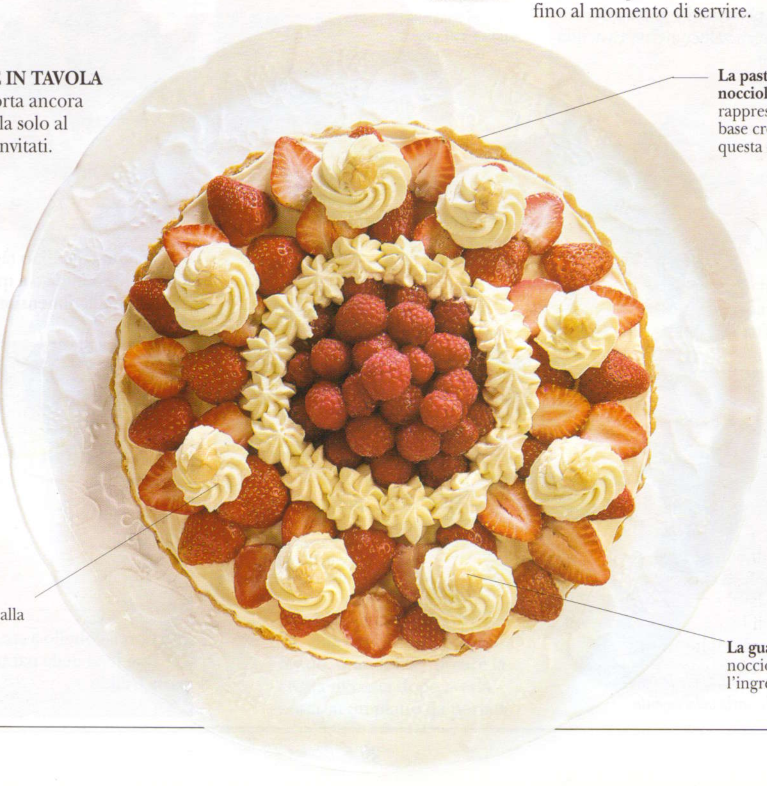


6 Iniziando dai bordi esterni della torta distribuire le fragole a cerchi concentrici, quindi disporre i lamponi al centro, formando un lieve cumulo e lasciando un po' di spazio tra fragole e lamponi.

7 Porre la panna restante nella tasca da pasticcere con bocchetta a stella, quindi distribuire delle rosette di panna nel vuoto lasciato tra fragole e lamponi e 8 ciuffetti sopra le fragole, lungo il bordo esterno. Porre al centro di ogni ciuffetto una delle nocciole tenute da parte. Tenere in frigorifero fino al momento di servire.

SERVIRE IN TAVOLA

Presentare la torta ancora intera, e tagliarla solo al cospetto degli invitati.



La pasta alle nocciole rappresenta una base croccante per questa crostata

Il Marsala dà un profumo intenso alla panna

La guarnizione di nocciole richiama l'ingrediente della pasta

VARIANTE

CROSTATA DI FRAGOLE CON CREMA AL CIOCCOLATO

In questa proposta, un abbondante strato di ricca crema al cioccolato viene distribuito su una pasta alle mandorle e rappresenta la base perfetta per la decorazione di fragole fresche, che possono essere sostituite con lamponi.



Le fragole vengono disposte in modo decorativo



1 Preparare la pasta come da ricetta principale, sostituendo le nocciole con 125 g di mandorle pelate. Cuocere in forno a 180 °C per 30-35 minuti.
2 Sminuzzare finemente 125 g di cioccolato fondente.



3 Non utilizzare la panna al Marsala. Porre 125 ml di panna e il cioccolato in un tegamino e farli cuocere per 3-5 minuti, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno, fino a quando il cioccolato si sarà sciolto. Far intiepidire, quindi porre in frigorifero e lasciar raffreddare completamente.

4 Mentre la crema si sta raffreddando, mondare 650 g di fragole, lavandole brevemente in acqua fredda, quindi tagliarle a metà o a quarti, a seconda delle dimensioni. Non usare i lamponi.
5 Con una frusta a mano o elettrica montare la crema fredda per 3-5 minuti, fino a quando assumerà una consistenza spumosa. Non lavorarla troppo altrimenti diverrà granulosa.
6 Con il coltello a spatola distribuire la crema al cioccolato sulla pasta alle mandorle in uno strato uniforme.

7 Distribuirvi le fragole, con il lato tagliato verso il basso, in cerchi concentrici.
8 Tagliare la torta a fette e servirle in piatti individuali.

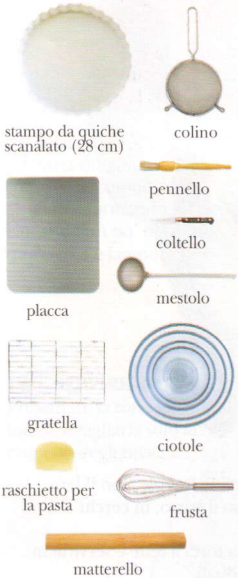


La base croccante contrasta con la morbidezza della crema

Torta di prugne alla bavarese

Dosi per 8-10 persone | Preparazione 35-40 minuti* | Cottura 50-55 minuti

Utensili





La Baviera è famosa per le sue preparazioni dolci. In questa proposta di un celebre dolce, che ha per base una rapida versione della pasta brioche, il succo dei frutti si unisce alla crema pasticcera dando vita a un risultato di grande classe. La quantità di zucchero da utilizzare dipende dalla dolcezza delle prugne, che possono essere sostituite da albicocche.

** più 2 1/4-3 ore di lievitazione*

Cosa comperare

800 g di prugne
30 g di pangrattato
2 tuorli
100 g di zucchero semolato, o più se necessario
50 ml di panna
Per la pasta brioche
370 g di farina, o più se necessaria
8 g di lievito essiccato, o 9 g di lievito fresco
olio per la ciotola
30 g di zucchero
3 uova
125 g di burro, più quello per lo stampo
sale

Ingredienti



Sequenza di lavoro

1 Preparazione della pasta e delle prugne

2 Preparazione dello stampo

3 Preparazione della crema e completamento del dolce

1 PREPARAZIONE DELLA PASTA E DELLE PRUGNE

1 Sbriciolare il lievito in 60 ml di acqua tiepida. Lasciare riposare per circa 5 minuti. Ungere d'olio una ciotola di media grandezza. Setacciare la farina sulla spianatoia, fare la fontana e unirvi lo zucchero, una presa di sale, il lievito sciolto e le uova.





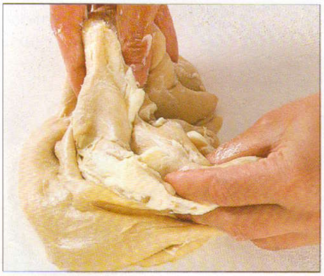
2 Con la punta delle dita lavorare gli ingredienti in modo da amalgamare il tutto, raccogliendo la farina con il raschietto.



3 Incorporare bene la farina raccolta dalla spianatoia e continuare a lavorare fino a formare un impasto morbido e non colloso.



4 Stendere la pasta, sollevandola e battendola leggermente più volte, fino a quando diverrà molto elastica: l'operazione dovrebbe richiedere complessivamente 10 minuti. Incorporarvi, se necessario, altra farina, in modo che la pasta alla fine si stacchi perfettamente dalla superficie.



5 Schiacciare il burro con il matterello per ammorbidirlo, quindi unirlo alla pasta, incorporandolo perfettamente e lavorando il tutto per circa 5 minuti. Se si utilizza un robot da cucina, il burro andrà unito a metà della lavorazione della pasta.



6 Dare alla pasta la forma di una palla e porla nella ciotola unta d'olio. Lasciarla lievitare per circa 2 ore. Preparare le prugne privandole del nocciolo (vedi riquadro a pag. 34) e tagliandole a metà.

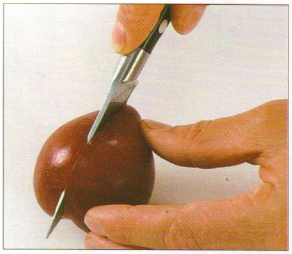
I CONSIGLI

"Se si vuole, la pasta può essere posta a lievitare in frigorifero per tutta la notte."

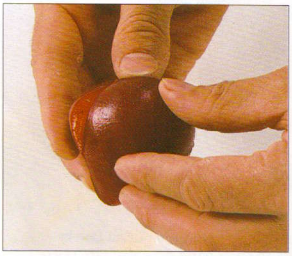


COME PREPARARE LE PRUGNE

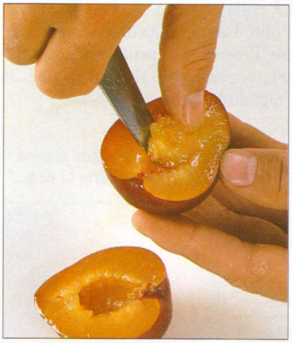
Quanto più maturo è il frutto, tanto più facilmente si separerà il nocciolo.



1 Con un coltellino tagliare la prugna a metà, seguendo come guida il solco naturale.



2 Staccare delicatamente le due metà ruotandole.



3 Con la punta del coltello rimuovere delicatamente il nocciolo.

2 PREPARAZIONE DELLO STAMPO



1 Spennellare di burro fuso il fondo e le pareti dello stampo. Lavorare la pasta per eliminare bolle d'aria. Infarinare la superficie e stendere la pasta in un disco di 32 cm di diametro.

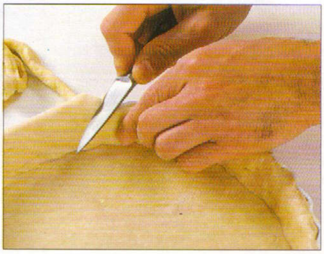


La pasta si sposta più facilmente sul matterello

2 Avvolgere la pasta attorno al matterello e appoggiarla sullo stampo.



3 Sollevare il bordo di pasta con una mano e premere la pasta contro il fondo e le pareti usando l'altra mano.



4 Con un coltello pareggiare il bordo usando come guida l'estremità superiore dello stampo.



Gli spicchi di prugna andranno sistemati con la parte tagliata verso l'alto in modo che i frutti perdano parte del loro liquido durante la cottura



5 Distribuire sul fondo della pasta il pangrattato, quindi disporvi a cerchi concentrici le prugne tagliate a spicchi. Lasciare riposare a temperatura ambiente per 30-45 minuti, fino a quando il bordo di pasta si sarà gonfiato.

I CONSIGLI

"Il pangrattato assorbe il succo della frutta di modo che la pasta non si inumidisca."

3 PREPARAZIONE DELLA CREMA E COMPLETAMENTO DEL DOLCE



1 Porre i tuorli e due terzi dello zucchero in una ciotola, versarvi la panna e lavorare brevemente il composto amalgamandolo.



2 Cospargere le prugne con lo zucchero restante e cuocere la torta in forno per 5 minuti, ridurre quindi il calore a 180 °C.



3 Togliere la torta dal forno e distribuire sulla frutta la crema, quindi passare nuovamente in forno per 45-50 minuti fino a quando la pasta sarà ben dorata e la frutta tenera.

!ATTENZIONE!
Non proseguire ulteriormente la cottura, altrimenti la crema caglierà.

Le prugne zuccherate assumono un aspetto lucido



SERVIRE IN TAVOLA
Far raffreddare la torta ponendo lo stampo sula gratella. Sformarla e servirla tagliata a fette.

VARIANTE

TORTA DI MIRTILLI ALLA BAVARESE

Tradizionalmente la versione classica ai frutti di bosco prevede l'uso di more, qui sostituite dai mirtilli perché più facilmente reperibili.



1 Non utilizzare le prugne. Preparare la pasta brioche come indicato. Mondare 500 g di mirtilli e lavarli brevemente in acqua fredda. Lasciare i frutti interi.
2 Preparare la torta come indicato. Preparare la crema con 60 g di zucchero, 4 tuorli e 125 ml di panna.
3 Cospargere i mirtilli con 30 g di zucchero, quindi cuocere la torta in forno per 5 minuti e sfornarla. Distribuirvi la crema e proseguire la cottura per 45-50 minuti.
4 Al momento di servire distribuire sulla torta 1 o 2 cucchiaini di zucchero a velo. Servire la torta ai mirtilli tiepida o a temperatura ambiente, intera o già tagliata a fette.



SUGGERIMENTI UTILI

La pasta brioche può essere preparata anche un giorno prima e tenuta, coperta, in frigorifero. La torta andrebbe preparata solo il giorno del consumo.

GUARDA e CUCINA

FABBRI EDITORI